

2026

HAPPY NEW YEAR

MIDO
Paris

L'amuse bouche

Feuille de shiso en tempura & shiitake ∅

Les entrées en partage

Carpaccio d'avocat sauce ponzu ∅

Roll Royal « Aburi » vegetarian ∅

Pousses d'épinard, sauce goma dare ∅

Les plats

Œuf parfait, declinaison de topinambour ∅

Eringy laqué black bean ∅

Mâche & frisée, sauce karashi ∅

Mousseline de butternut noisette 🍷 ∅

Pre dessert & digestif

Guimauve yuzu givré, liqueur de yuzu ∅

Le dessert

Caviar chocolat truffe ∅

Mignardise

Macaron ganache mojito ∅

Appetizer

Green shiso tempura, shiitake tartare 🍃

Starters, family style

Avocado carpaccio with ponzu sauce 🍃

Aburi Royal vegetarian roll 🍃

Spinach shoots, goma dare sauce 🍃

Main courses

Perfect egg, Jerusalem artichoke variation 🍃

Black bean-glazed eringi mushroom 🍃

Shared frisée & mâche salad, karashi dressing 🍃

Butternut Squash & Hazelnut Purée 🌿 🍃

Norman-style palate cleanser

Frosted yuzu marshmallow, yuzu liqueur 🍃

Dessert

Chocolate truffle caviar 🍃

Selection of sweet delicacies

Mignardise mojito ganache macaron 🍃



InterContinental Champs-Elysées Etoile
64 avenue Marceau - 75008 Paris
www.midoparis.com | midoparis@lamomegroupe.com

LA MÔME - LA MÔME PLAGE - MIDÔ - MÔKA
Cannes - Monte Carlo - Paris - London